

Już Hipokrates mawiał: „Niech pożywienie będzie lekarstwem”.

Jak prowadzić zdrowy styl życia? Jak ułożyć zbilansowaną dietę? Czy można uchronić się od chorób cywilizacyjnych? Aby odpowiedzieć na te i na wiele innych pytań należy sięgnąć do książek, publikacji naukowych czy porozmawiać ze specjalistą z tej branży.

Tendencje obserwowane na rynku żywności wykazują, iż obecny konsument poszukuje żywności o korzystnym wpływie na zdrowie, częściej zwraca uwagę na informacje zawarte na opakowaniu żywności, a przede wszystkim szuka najnowszych informacji na temat roli diety i jej wpływu na organizm człowieka.

Technikum Żywienia w Zespole Szkół w Czchowie wychodzi naprzeciw tym poszukiwaniom – łączy naukę z praktyką.

- Zapoznaje z najnowszymi osiągnięciami nauki w dziedzinie żywności i żywienia, a ponadto poprzez liczne akcje prozdrowotne, promuje i wdraża nowoczesne trendy z tej dziedziny.
- Uczeń ma możliwość praktycznego zastosowania wiedzy poprzez udział w zajęciach w nowoczesnej i dobrze wyposażonej pracowni pod okiem wykwalifikowanej kadry nauczycielskiej.
- Wiedza zdobyta na przedmiotach teoretycznych staje się kluczem do rozumienia wielu pojęć i umiejętnego posługiwania się nimi (proteiny, lipidy, gluten, NNKT nie wydają się straszne).
- Nauka trwa 5 lat, co daje czas i stwarza możliwości na dalszy wybór ścieżki zawodowej. Można podjąć zatrudnienie lub kontynuować naukę na kursach, czy na wyższej uczelni.
- Przygotowuje do podjęcia pracy w różnych firmach branży spożywczo – gastronomicznej, gdzie wymagane jest: układanie diety, sporządzanie potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetyczne podawanie pożywienia, obsługa klientów, sporządzanie napojów, planowanie i ocenianie jadłospisów, planowanie i rozliczanie działalności zakładu.
- Po zakończeniu szkoły i zdaniu egzaminów uczeń uzyskuje dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie, który staje się przepustką do pracy w różnego rodzaju punktach gastronomicznych (restauracje, puby, kawiarnie, cukiernie czy w przemyśle) a także może rozwijać się również w takich zawodach jak cukiernik, przetwórcza mięsa lub piekarz
- Osoby, które wybiorą taką drogę zawodową, nie powinny więc narzekać na brak możliwości pracy.